



2013 Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Beaucoup de plaisir en perspective

Description:

La bible du vin de 1832 vantait déjà toute la classe de ce domaine: Château Seguin est le seul à y être jugé comparable à Haut-Brion.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Domaine de Seguin
Notation(s):	René Gabriel 17/20, J. Robinson 16.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Référence:	0532913

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 17/20, J. Robinson 16.5/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.